



PERÚ

Ministerio de Cultura

Viceministerio de
Patrimonio Cultural e
Industrias Culturales

Dirección General de
Patrimonio Cultural

“Año de la Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria”.

Informe N° 031-2013-DPI-DGPC/MC

Ministerio de Cultura
Dirección General de Patrimonio Cultural

A : Lic. Ana Maria Hoyle Montalva
Directora General de Patrimonio Cultural

De : Sra. Soledad Mujica Bayly
Directora de Patrimonio Inmaterial

Ref. : Hoja de Ruta N° 99594/2013
Expediente 12510/2013
Oficio N° 60-MDC/A-2013

Asunto : Solicitud de declaratoria de *La Fajina*, también llamada *Chacmay faena*, como Patrimonio Cultural de la Nación.

Fecha : Lima, 22 de julio del 2013

22 JUL. 2013

RECIBIDO

Hora: 3:48 Firma:

Tengo el agrado de dirigirme a usted con relación al documento de la referencia, mediante el cual el Alcalde de la Municipalidad Distrital de Comas, señor Valois Terreros Martínez, solicita la declaratoria de *La Fajina*, también llamada *Chacmay faena*, como Patrimonio Cultural de la Nación.

Al respecto, informo a usted lo siguiente:

La Fajina o *chacmay faena*, constituye la celebración y ejecución de la actividad comunal de roturación de la tierra, usando la herramienta agrícola de origen ancestral llamada *chakitaqlla* o arado de pie.

Esta actividad se realiza de forma ritual y marca el inicio de un nuevo ciclo agrícola, incorporando diversos elementos propios de la cultura local. Es una celebración en honor a la *pachamama* o madre tierra, divinidad del mundo andino a la cual los comuneros ofrecen un pago ritual, u ofrenda sagrada, con el fin de solicitarle permiso para iniciar las faenas de siembra de papa así como también para pedir un buen año agrícola.

La Fajina se realiza en el distrito de Comas, ubicado en el valle del río Tulumayo, provincia de Concepción, región Junín. Se celebra en el mes de febrero días antes o después de los carnavales, durante la época de la preparación del terreno para el sembrío de productos agrícolas.

Las actividades de *chacmeo* o roturación de la tierra, así como el sistema rotatorio de terrenos agrícolas -en el cual en un terreno se cultiva un producto cada año y luego la tierra descansa por uno o más años para luego reiniciar la rotación-, la faena comunal y el culto a la *pachamama* o madre tierra, datan de tiempos prehispánicos. La versión contemporánea de la celebración de *La Fajina* tiene su origen en el año 1900 en que la Iglesia católica, en un cabildo abierto con la población, distribuye en el distrito de Comas cuatro imágenes para que sus pobladores les rindan culto como patrones católicos del pueblo. Así también, la Iglesia católica entregó al distrito prendas, alhajas, enseres y los



PERÚ

Ministerio de Cultura

Viceministerio de
Patrimonio Cultural e
Industrias Culturales

Dirección General de
Patrimonio Cultural

"Año de la Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria".

terrenos de la cofradía, bajo un inventario que se registra en los libros de actas de la parroquia del pueblo. Fue en ese momento en que se fijó la fecha de la celebración de *La Fajina* para febrero y que se introdujo en la antigua tradición del *chacmeo* comunal los elementos de la religión católica.

La Fajina se realiza en el lugar de cultivo de la comunidad que corresponde a cada año agrícola, rotando así entre los sitios de Uchalla, Ticsilpan, Acha, Ipul, Mallhua y Tampus. La faena comunal es desarrollada por las cuatro cofradías o barrios que componen el distrito de Comas; cada uno de los cuales tiene un patrón o imagen que lo representa: el primer barrio tiene como patrón al Santísimo Amo; el segundo barrio a la Virgen Purísima; el tercer barrio al Patrón Santiago y el cuarto barrio a Ánimas Benditas. Cada uno de los barrios tiene además un mayordomo designado para la fiesta, elegido con un año de anticipación. Cada mayordomo contrata una orquesta conformada por ejecutantes de violín, trompeta, clarinete, saxo, arpa andina y *tinya*, esta orquesta interpretará la música de *La Fajina* que consta de *pasacalle*, ritmo que acompaña los desplazamientos de los grupos, la *uchuccha*, intermedio musical y *champaticlay*, melodía que acompaña el volteo de la tierra. La orquesta interpreta además diversos huaynos tradicionales. Los músicos se disfrazan, incorporando cada año nuevos elementos y temáticos; incluso varios de ellos se visten de mujeres, recordando que es época de carnavales.

Cinco meses antes de la fiesta, los comuneros recogen leña y la trasladan a la casa de los mayordomos donde se preparará la chicha y la comida para la celebración. Una semana antes de la fiesta se prepara la chicha, correspondiéndole cada día de preparación a cada uno de los barrios. El primer día de elaboración de la chicha se realiza el *camachinacuy* o súplica, actividad en la cual se reúnen las autoridades, mayordomos y familiares para acordar el proceso de la celebración y para establecer las normas y sanciones durante la fiesta.

La Fajina tiene una duración de seis días, debiendo empezar un sábado y culminar el jueves de la siguiente semana. La fecha no debe coincidir con la fiesta de los carnavales por ser miércoles de ceniza y considerarse que traería mal augurio.

El primer día se realiza el *chaclapichay* o limpieza de la chacra. En esta actividad los faeneros de todos los barrios junto con sus respectivos *taqlleros* –comuneros encargados de roturar la tierra con la *chakitaqlla*-, mayordomos y presidentes de barrios se dedican a limpiar sus chacras. Las autoridades del distrito, tales como regidores, gobernador, juez de paz y presidente de la directiva comunal, visitan a cada barrio en sus chacras, beben licor y mastican hojas de coca con los *taqlleros*. Cuando finaliza el *chaclapichay*, se inicia el *chaquitincuchi* o "igualado de pies" en el que las orquestas de cada barrio ejecutan un huayno al compás de los movimientos de los pasos de los pies izquierdo y derecho.

El segundo día, a las cinco de la mañana, los mayordomos de los barrios de Santísimo Amo y Virgen Purísima realizan el *botija apalay* o cargado de la botija, que consiste en el traslado hacia las chacras de la chicha en botijas adornadas con flores de *chacmayhuayta* o dalias y con la bandera peruana. Los comuneros de estos dos barrios van acompañados de sus respectivas orquestas y entierran las botijas en sus chacras. Las autoridades verifican la asistencia de los comuneros multando a los que no han asistido. Ese mismo día se realiza una misa en honor a los patrones de los cuatro barrios y las imágenes de cada uno salen en procesión por la Plaza Cívica de Comas, siempre acompañadas por las orquestas. Luego se realiza una ceremonia donde los mayordomos



PERÚ

Ministerio de Cultura

Viceministerio de
Patrimonio Cultural e
Industrias Culturales

Dirección General de
Patrimonio Cultural

“Año de la Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria”.

visitan al alcalde del distrito, al juez de paz y al presidente comunal. Las autoridades entregan a los mayordomos de cada barrio una *chakitaqlla* y una caja de cerveza. Posteriormente, en presencia de los mayordomos, autoridades y público en general, se realiza el *panco cuchuy* o corte de carne. La carne cortada se sazona para preparar el *panco*, plato típico de esta fiesta. Durante el resto del día, los mayordomos de los cuatro barrios realizan visitas a las casas de los otros mayordomos con sus respectivas orquestas.

El tercer día, a partir de las cinco de la mañana, los faeneros de los barrios de Santísimo Amo y Virgen Purísima realizan el *chacmeo* o *champa ticlay*, que consiste en levantar bloques de tierra con las *chakitaqllas* o arados de pie, preparando el terreno para la siembra. Esta actividad se hace en grupos de tres personas, conformados por dos *taqlleros* y un trabajador conocido como *calchico*. Toda la actividad está bajo la supervisión de un comunero llamado *campo* quien porta un látigo y una cruz como símbolo de su autoridad. Esta labor se anima con la música de un pequeño flautín, un tambor y una *chirisuya*. Luego, las orquestas de los otros barrios que no participan este día (San Santiago y Ánimas Benditas) realizan una visita a las chacras para animar la actividad. A las diez de la mañana, mediante el sonido de cohetes, son llamadas las “vasallas” para llevar el *panco*, plato tradicional de la fiesta, a la chacra de cada barrio. El *panco* será degustado por los faeneros y la población en general. Las vasallas son mujeres que acompañan a los mayordomos, van vestidas con traje tradicional de la región, adornadas con serpentinas, talco en el rostro y pañuelo en mano y con alegría y coqueteo rinden reconocimiento a la labor de los *taqlleros*. Ellas, junto con los cargadores de ollas o *manca apalas* y los mayordomos, llevan las ollas con *panco* hacia las chacras para que los *taqlleros* se alimenten. El almuerzo o “convite” se comparte entre los *taqlleros*, las autoridades, los mayordomos de estos dos barrios, las vasallas y los demás asistentes. Consiste en un plato de *panco* acompañado de cancha tostada y *shuca*, botella pequeña de licor. Luego de comer, todos retornan acompañados de la música de *La Fajina* a sus respectivos lugares de festejo. Hacia el final del día, los mayordomos, los *taqlleros*, las vasallas y demás participantes se encuentran en la plaza principal con las orquestas para seguir celebrando.

El cuarto día los barrios de San Santiago y Ánimas Benditas, a las cinco de la mañana con sus respectivos mayordomos, realizan el *botija apalay* y llevan los botijones de chicha a los terrenos de sus cofradías. Luego los faeneros de estos barrios realizan el *chacmeo* en sus chacras, animados por las orquestas de Santísimo Amo y Virgen Purísima y por la música de la *chirisuya*. De la misma forma que el día anterior, las vasallas llevan el *panco* a la casa de los mayordomos y luego los *manca apalas* o cargadores de ollas acompañados de los mayordomos y las vasallas llevan las ollas con *panco* hacia las chacras de sus barrios, para que los *taqlleros* se alimenten. El “convite” de *panco* y *shuca* se comparte entre los *taqlleros*, las autoridades, los mayordomos de estas dos cofradías, las vasallas y demás asistentes. Al finalizar la comida, todos retornan hacia sus respectivos lugares de festejo al ritmo de la música de *La Fajina*. En la noche se encuentran en la plaza principal con sus orquestas para continuar celebrando.

El quinto día se realiza el *chacla juntay* que es la finalización del trabajo agrícola. Los mayordomos ofrecen un desayuno a las orquestas, visitantes y población en general para luego trasladarse todos a las chacras de los barrios respectivos. En las chacras se inicia el concurso de los *taqlleros* “Labrando mi terreno” con la participación de los cuatro barrios. Posteriormente se comparte el almuerzo. Al finalizar el almuerzo se elige a los



PERÚ

Ministerio de Cultura

Viceministerio de
Patrimonio Cultural e
Industrias Culturales

Dirección General de
Patrimonio Cultural

“Año de la Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria”.

nuevos mayordomos de cada barrio para la celebración de *La Fajina* del siguiente año. Luego de ello, todos los comuneros retornan a la casa de sus mayordomos al ritmo de las melodías de la orquesta y comparten la cena ofrecida por los últimos que generalmente consiste en locro y puchero.

El sexto día se da el corta monte animado por la música de las orquestas. Los mayordomos ofrecen un almuerzo a la población en general, para luego todos concentrarse en la Plaza Cívica donde se realiza el “despacho” o *chaccha*. En cada esquina de la plaza se dispone una mesa ritual que consiste en el tendido de mantas sobre las que se colocan hojas de coca y cigarros. Ese día también se realiza la ceremonia llamada *hualla* en la que familiares y asistentes colocan dinero en un poncho que le entregan a cada mayordomo como apoyo. Por la noche se celebra el fin de *La Fajina* animado por la música de las orquestas y la fiesta se despide hasta el próximo año.

La Fajina es, en resumen, una celebración por el inicio del ciclo agrícola, al ser éste el tiempo de lluvias en que se inicia el barbecho de la tierra, preparándola para la primera siembra. En la realización de esta faena participa la sociedad local en pleno, organizada según el modelo de organización local tradicional, dividida originalmente en barrios conformados por vínculos familiares, y es dirigida ritualmente por las autoridades locales, quienes de esta manera dan inicio al ciclo agrícola. Esta organización de *La Fajina* es heredera del papel ritual que tenía la organización política en tiempos prehispánicos, como es el de dar inicio al ciclo agrícola con la ritualización del barbecho, tal como ha sido narrado por las crónicas sobre el período Inca.

La Fajina es referente de la identidad colectiva de esta zona andina por sus múltiples elementos culturales y simbólicos así como por sus saberes, prácticas y tradiciones. Los pobladores del distrito de Comas articulan su vida social, política y económica en torno a esta importante actividad ritual que impacta significativamente en su vida cotidiana. La celebración congrega a toda la población y refuerza su sentido de pertenencia a un pueblo y a un espacio, generando una constante articulación colectiva en torno a la fiesta.

La Fajina involucra diversos elementos de la cosmovisión andina, que se expresan de manera ritual y festiva. A través de ella se mantienen y transmiten tradiciones, entre las que se encuentran la faena comunal o *ayni*, la religiosidad andina, el sistema rotativo de cultivo, el manejo productivo, la tecnología agrícola, la música, el baile y la comida; todos ellos elementos que confluyen y son parte integral de la vida de esta localidad.

El uso actual de la terminología quechua para describir los momentos rituales y festivos que componen esta expresión cultural, así como los elementos de la música, de la comida, los personajes, sus roles y funciones, entre otros, pone en evidencia la vigencia de esta lengua originaria y de una actividad ancestral que se mantiene viva.

El sistema tradicional de rotación de cultivos y el uso de la *chakitaqlla* da cuenta de la estrecha relación del mundo andino con la naturaleza, heredada de tiempos prehispánicos. En los Andes la organización del ciclo de cultivo se da de manera rotatoria; un terreno es usado para el cultivo de diferentes productos cada año durante un periodo de cinco o seis años para luego pasar a una etapa de descanso. Luego de este periodo de descanso la tierra se encuentra endurecida y pedregosa. En terrenos altos o suelos en



PERÚ

Ministerio de Cultura

Viceministerio de
Patrimonio Cultural e
Industrias Culturales

Dirección General de
Patrimonio Cultural

“Año de la Inversión para el Desarrollo Rural y la Seguridad Alimentaria”.

pendientes, para poder desterronar las áreas de cultivo se utiliza la herramienta agrícola andina prehispánica llamada *chakitaqlla* o arado de pie.

El uso de la *chakitaqlla* en el Tahuantinsuyu ha sido registrado por cronistas como Felipe Guamán Poma de Ayala y Pedro Cieza de León. Esta herramienta agrícola constituye una tecnología que hasta hoy en día es la idónea para determinados cultivos, como los tubérculos y el maíz, así como para zonas y suelos específicos. Su uso pone en evidencia el conocimiento, manejo y adaptación al entorno natural y sus diversas condiciones por parte del poblador andino. Asimismo expresa una visión del mundo vinculada a los elementos de la naturaleza, como la *pachamama*, considerada sagrada y animada.

El *chacmeo* o *champa ticlay*, así como las otras labores agrícolas andinas, se realizan bajo el antiguo y vigente principio de reciprocidad o *ayni*. La localidad está dividida por barrios, con sus respectivos terrenos agrícolas. Las chacras de todas las familias son trabajadas de forma colectiva y solidaria por los comuneros de cada barrio.

La *Fajina* es, como manifestación tradicional, producto de una historia y una cultura muy antiguas, que ha logrado mantenerse en la localidad de Comas, fuertemente afectada por diversos factores exógenos, lo que demuestra la gran importancia que esta manifestación tiene en la vida local, renovando anualmente la organización social, el ciclo productivo y en general en la tradición popular.

Por todo lo expuesto, esta Dirección considera pertinente declarar como Patrimonio Cultural de la Nación a la *La Fajina* también llamada *chacmay faena*, del distrito de Comas, provincia de Concepción, región Junín, en tanto se trata de una actividad ritual y festiva de importante valor histórico que expresa tradiciones culturales vivas de la cosmovisión andina vinculadas a la práctica del trabajo comunal.

Muy atentamente,

Ministerio de Cultura
Dirección de Patrimonio Inmaterial


Soledad Mujica Bayly
Directora